

## EL MISTOL CLASICO



### BLEND

Arbequina  
Picual

### FINCA

Finca Don Mario, Mitre y Cortinez S/N, La Puntilla, Provincia de San Juan  
Cosecha manual en cajas de 20 kg, en bins de 400 kg y manual o mecánica a granel, entre los meses de abril y junio.

### PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaboramos nuestros aceites con un máximo de 24 horas entre la cosecha y la elaboración, garantizando la mejor calidad del aceite de oliva virgen extra.

### NOTAS DE CATA

Este aceite se caracteriza por su suavidad y frescura aportadas por la Arbequina y un toque de amargura proveniente de la Picual, que además estabiliza las propiedades del aceite en el tiempo.

Frutado: 4,5  
Amargo: 2,0  
Picante: 1,0

### ANÁLISIS QUÍMICOS

Todos nuestros aceites se caracterizan por estar elaborados con una acidez menor al 0,25%

Acidez: 0,23%  
Delta K: 0,0015 (método COI)  
Índice de Peróxido: 2,53 mEqO2/kg

### LOGÍSTICA

Bidón de 5 litros en envase de PET	
Caja contenedora (dimensiones en cm)	15,8 x 31,5 x 34,5
Peso bruto/neto de la unidad	4,8 kg/4,5 kg
Peso bruto/neto de la caja completa	9,6 kg/9,0 kg
Peso bruto/neto del pallet completo	960 kg/900 kg
Unidades por caja	2 unidades
Cajas por piso	20 cajas
Cajas por pallet	100 cajas

[www.elmistol.com](http://www.elmistol.com)

San Juan: Mitre y Cortinez S/N (5400) La Puntilla, San Juan | Tarija 4352 (C1253ACV) Ciudad de Buenos Aires  
+5411.4909.2323

[info@elmistol.com](mailto:info@elmistol.com)